

سلسلة تنهيات

شبه

الحلويات

: البلدية

سلسلة تنبهات

شعبة

الحلويات البلدية



مكتبة الأمة

17 - 15 زنقة الإمام القسطلاني، الأحباس - الدار البيضاء

الهاتف : 022 31 94 89 - 022 44 07 44

فاكس : 022 30 65 69

e-mail : alouma@menara.ma

ISBN : 9954-460-26-8 / Dépot légal : 2006/1148

www.cuisine4arabe.com

كعب الغزال بالفواكه المعسلة

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط اللوز مع سكر سنيطة ويطحن للحصول على عجينة لوز ملساء. يضاف إليها الزبدة، المسكة الحرة، القرفة، الفواكه المعسلة وماء الزهر ويخلط الكل جيدا.
- فوق طاولة يتقسم عجينة اللوز إلى كويرات تحضر على شكل قضبان سمكها 2 سم.
- تقطع القضبان على شكل أصابع طولها 5 سم، تدهن بالبيض البيض وتفنن في رقائق اللوز.
- تشكل الأصابع على شكل هلال وتصفى فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق.
- يوضع كعب الغزال ليبرد فوق شبكة الحلوى.

المقادير:

- 500 غم لوز مسلوق ومقشر
- 250 غم سكر السنيطة
- 25 غم زبدة
- 100 غم فواكه معسلة
- ریم ملعقة صغيرة قرفة
- ملعقة كبيرة ماء الزهر
- قبصة مسكة حرة مدقوقة
- للتزيين:
- رقائق اللوز
- أبيض البيض



كعب الغزال

طريقة تحضير العجين:

- في قصعة يصب الدقيق مع الملح يضاف إليه الزيت، الزبدة، العسل، البيضة وقليل من الماء، للحصول على عجينة متجانسة، يدلك جيدا حتى يصبح لين ومطاطيا.
- يلف العجين في بلاستيك غذائي ويترك يرتاح جانبا.

طريقة تحضير عجينة اللوز:

- يخلط اللوز المسلوق والمقشر مع السكر ويطحن الكل.
- يؤخذ اللوز المطحون يضاف إليه ماء الزهر، زبدة، القرفة والمسكة مدقوقة مع قليل من السكر ثم يخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط أصابع بحجم 8 سم طول و 2 سم عرض.

طريقة تحضير كعب الغزال:

- يقسم العجين إلى كويرات صغيرة ويمدد بالمدلك فوق طاولة مدهونة بالزيت للحصول على ورقة رقيقة من العجين.
- نضم أصابع لوز متباعدة وسط العجين المرقق ثم تغطى بالعجين ويقطع كل كعب بالجرارة.
- نضغط على كل كعب بأطراف الأصابع حتى يلتصق العجين باللوز ثم يعطى له شكل هلال.
- عندما ننتهي من تحضير كعب الغزال يصفى على صفيحة مدهونة بالزيت ويترك يجف في الهواء الطلق لمدة نصف ساعة ثم تتقب بآبرة ليتمكن البخار من التسرب أثناء الطهي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق حتى يصبح لون الحلوى ذهبيا.

مقادير العجين:

- 1 كغم دقيق
- 50 غم زبدة
- نصف كاس زيت
- 3 ملاعق كبيرة عسل
- 1 بيضة
- قبضة ملح
- ماء

مقادير عجينة اللوز:

- 1 كغم لوز مسلوق ومقشر
- 500 غم سكر سنيحة
- 50 غم زبدة
- نصف ملعقة صغيرة مسكة حرة
- نصف ملعقة قرفة
- 3 ملاعق كبيرة ماء الزهر

كعب الغزال المفند في السكر الصقيل

طريقة تحضير العجين:

- في قصعة يصب الدقيق مع العلم يضاف إليه الزيت، الزبدة، العسل، البيضة وقليل من الماء للحصول على عجينة متجانسة، يدلك جيدا حتى يصبح لين ومطاطيا.
- يلف العجين في بلاستيك غذائي ويترك يرتاح جانبا.

طريقة تحضير عجينة اللوز:

- يخلط اللوز المسلوق والمقشر مع السكر ويطحن الكل.
- يؤخذ اللوز المطحون يضاف إليه ماء الزهر، زبدة، القرفة والمسكة مدقوقة مع قليل من السكر ثم يخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط أصابع بحجم 8 سم طول و 2 سم عرض.

طريقة تحضير كعب الغزال:

- يقسم العجين إلى كويرات صغيرة ويمدد بالمدك فوق طاولة مدهونة بالزيت للحصول على ورقة متوسطة من العجين.
- نضع أصابع لوز متباعدة وسط العجين المرقق ثم تغطى بالعجين ويقطع كل كعب بالجرارة.
- نضغط على كل كعب باطراف الأصابع حتى يلتصق العجين باللوز ثم يعطى له شكل هلال.
- عندما ننتهي من تحضير كعب الغزال يصفى على صفيحة مدهونة بالزيت ويترك يجف في الهواء الطلق لمدة نصف ساعة ثم تنقلب بآبرة ليتمكن البخار من التسرب أثناء الطهي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق حتى يصبح لون الحلوى ذهبيا.
- يغطس كعب الغزال في ماء الزهر ثم يفند في السكر الصقيل.

مقادير العجين:

- 1 كغم دقيق
- 50 غم زبدة
- نصف كاس زيت
- 3 ملاعق كبيرة عسل
- 1 بيضة
- قبصة ملح
- ماء

مقادير عجينة اللوز:

- 1 كغم لوز مسلوق ومقشر
- 500 غم سكر سنيطة
- 50 غم زبدة
- نصف ملعقة صغيرة مسكة حرة
- نصف ملعقة قرفة
- 3 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- للتزيين:
- السكر الصقيل
- ماء الزهر

مثلثات باللوز

طريقة تحضير العجين:

- في قصعة يصب الدقيق مع الملح يضاف إليه الزيت، الزبدة، العسل، البيضة وقليل من الماء للحصول على عجينة متجانسة، يدلك جيدا حتى يصبح ليينا ومطاطيا.

- يلف العجين في بلاستيك غذائي ويترك يرتاح جانبا.

طريقة تحضير عجينة اللوز:

- يخلط اللوز المسلوق والمقشر مع السكر ويطحن الكا.
- يؤخذ اللوز المطحون يضاف إليه ماء الزهر، زبدة، القرفة والمسكة مدقوقة مع قليل من السكر ثم يخلط الكا جيدا ونحضر من الخليط قضبان طولها 18 سم قطرها 4 سم.

طريقة تحضير المثلثات:

- يحضر من العجين كويرات صغيرة تمدد بالمدلك فوق طاولة مدهونة بالزيت للحصول على مستطيلات طولها 20 سم وعرضها 6 سم.
- يوضع في جانب كل مستطيل قضيب من عجينة اللوز الذي يبسط قليلا باليد حتى يصبح عرضه 3 سم (أي يغطي نصف مستطيل العجين) ويغطي بالنصف الآخر للعجين.
- تصفف المستطيلات المحشوة باللوز فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلغيريزي وتدخل للثلاجة لمدة ساعة.
- تخرج مستطيلات العجين من الثلاجة وتقطع على شكل مثلثات.
- تدهن المثلثات بأصفر البيض المطرب مع القشدة الطرية وتزين باللوز المحمر ثم تصفف فوق صفيحة.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق حتى يصبح لون المثلثات ذهبيا.

مقادير العجين:

- 1 كغم دقيق
- 50 غم زبدة
- نصف كاس زيت
- 3 ملاعق كبيرة عسل
- 1 بيضة
- قبضة ملح
- ماء

مقادير عجينة اللوز:

- 1 كغم لوز مسلوق ومقشر
- 500 غم سكر سنيطة
- 50 غم زبدة
- نصف ملعقة صغيرة مسكة حرة
- نصف ملعقة قرفة
- 3 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- للترتين:
- أصفر بيضة
- ملعقة كبيرة قشدة طرية
- اللوز محمر مش

gâteaux
secs



حلوة باللوز

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط اللوز مع سكر سنيطة ويطحن للحصول على عجينة لوز ملساء. يضاف إليها الزبدة، المسكة الحرة، القرفة وماء الزهر ويخلط الكك جيدا.
- فوق طاولة يقسم عجينة اللوز إلى كويرات تحضر على شكل قضبان سمكها 2 سم.
- تقطع القضبان على شكل أصابع طولها 3 سم يقطع طرفي الأصابع في الناباج وتغذى في رقائق اللوز.
- توضع الأصابع في الكويغطات ويضغط عليها من الوسط.
- تصفف الحلوة فوق صفيحة مغطاة بورق السيلغيريزي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق.

المقادير:

- 500 غم لوز مسلوق ومقشر
- 250 غم سكر السنيطة
- 25 غم زبدة
- ربع ملعقة صغيرة قرفة
- ملعقة كبيرة ماء الزهر
- قبصة مسكة حرة مدقوقة
- لوز محمص
- ناباج
- كويغطات الحلوة

للتزيين:

بحلاوة

مقادير العجين:

500 غم دقيق

25 غم زبدة

ربع كأس زيت

1.5 ملاعق كبيرة عسل

1 بيضة صغيرة الحجم

قبضة ملح

ماء

مقادير عجينة اللوز:

1 كغم لوز مسلوق

ومقشر

500 غم سكر سنيحة

50 غم زبدة

نصف ملعقة صغيرة

مسكة حرة

نصف ملعقة قرفة

3 ملاعق كبيرة ماء

الزهر

للتزيين:

لوز مسلوق مقشر

لوز محمر ومهرمش

عسل

طريقة تحضير العجين:

- في قصعة يصب الدقيق مع الملح يضاف إليه الزيت، الزبدة، العسل، البيضة وقليل من الماء للحصول على عجينة متجانسة، يدلك جيدا حتى يصبح ليئا ومطاطيا.

- يلف العجين في بلاستيك غذائي ويترك يرتاح جانبا.

طريقة تحضير عجينة اللوز:

- يخلط اللوز المسلوق والمقشر مع السكر ويطحن للحصول على عجينة لوز ملساء.

- تؤخذ عجينة اللوز يضاف إليها ماء الزهر، الزبدة، القرفة والمسكة مدقوقة مع قليل من السكر ثم يخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط قضبان طولها 18 سم وقطرها 2 سم.

طريقة تحضير بحلاوة:

- يحضر من العجين كويرات صغيرة تمدد بالمصك فوق طاولة مدهونة بالزيت للحصول على مستطيلات طولها 20 سم وعرضها 6 سم.
- يوضع في جانب كل مستطيل قضيب من عجينة اللوز، الذي يبسط قليلا باليد حتى يصبح عرضه 3 سم ويغطي بالنصف الآخر للعجين.
- تصنف المستطيلات المحشوة باللوز فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفيريزي وتدخل للتلاجة لمدة ساعة.
- تخرج مستطيلات العجين من التلاجة وتقطع على شكل مربعات.
- تزيث وسط كل مربع بلوزة مسلوقة ومقشرة.
- تصنف قطع الحلوى فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقائق حتى يصبح لونها ذهبيا.
- يسخن العسل فوق نار هادئة ثم تغطس فيه الحلوى الساخنة.
- تفتد جوانب المربعات في اللوز المحمر والمهرمش.

سيكار باللوز

طريقة تحضير العجين:

- في قصعة يغربل الدقيق مع الملح يضاف إليه الزيت، الزبدة، المسك، البيض وقليل من الماء للحصول على عجينة متجانسة، يدلك جيدا حتى يصبح ليينا ومطاطيا.
- يلف العجين في بلاستيك غذائي ويترك يرتاح جانبا.

طريقة تحضير عجينة اللوز:

- يخلط اللوز المسلوق والمقشر مع السكر ويطحن للحصول على عجينة لوز ملساء.
- يوضع عجينة اللوز في إناء، يضاف إليه ماء الزهر، الزبدة، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم يخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط قضبان طولها 16 سم وعرضها 1,5 سم.

طريقة تحضير السيكار:

- يحضر من العجين كويرات صغيرة تمدد بالمداك فوق طاولة مدهونة بالزيت للحصول على شريط من العجين طوله 18 سم وعرضه 4 سم.
- توضع قضبان اللوز وسط شريط العجين المرقق ثم يلف العجين على القضبان ويقطع بالسكين قطع طولها 8 سم.
- تدهن قطع الحلوى بالبيض البسيط ثم تفنذ في سكر سنيطة أو اللوز المهرمش.
- تصنف قطع الحلوى فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقائق حتى يصبح لونها ذهبيا.

مقادير العجين:

- 500 غ دقيق
- 25 غ زبدة
- ربع كأس زيت
- 1,5 ملاعق كبيرة عسل
- 1 بيضة صغيرة الحجم
- قبصة ملح
- ماء

مقادير عجينة اللوز:

- 1 كغم لوز مسلوق
- ومقشر
- 500 غ سكر سنيطة
- 50 غ زبدة
- نصف ملعقة صغيرة
- مسكة حرة
- نصف ملعقة قرفة
- 3 ملاعق كبيرة ماء

الزهر

للتزيين:

- أبيض بيضة
- لوز مهرمش
- سكر سنيطة

غريبة الكركاع

طريقة التحضير:

- يخلط الكركاع مع اللوز بـقشرته ويمطح الكد.
- في إناء يخلط السكر الصفيك، الكركاع واللوز المطحونين، الزبدة حتى تلتصق العناصر.
- تضاف اليعم البيضة والخميرة ويخلط الكد حتى الحصول على عجينة منسجم.
- يحضر من العجينة كويرات صغيرة بحجم الكركاعة تشق في السكر الصفيك.
- تصف الفريفة في صينية مغطاة بورق السيلفييريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الفريفة من الفرن وتوضع فوق شبكة الحلوى لتبرد.

المقادير:

- 1/2 كلف كركاع
- 1/2 كلف لوز
- 500 غم سكر صفيك
- 100 غم زبدة
- 2 أكياس خميرة كيمالوية
- بيضة
- للتزيين: سكر صفيك



غريبة اللوز

طريقة التحضير:

- يسلق، يقشر لوز ثم يترك يجف.
- يخلط اللوز مع سكر السنيطة ثم يطحن جيدا للحصول على عجينة أملس.
- في إناء يخلط عجينة اللوز مع الزبدة، القرفة والمسكة حتى تنسجم العناصر.
- يضاف إليهم البيض، الخميرة، ماء الزهر وقشرة البرتقال، يخلط الكل.
- يحضر من العجينة كويرات صغيرة بحجم الكراكة تفنذ في السكر الصقيل.
- تصفى الغريبة في صينية مغطاة بورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الغريبة من الفرن وتوضع فوق شبكة الحلوى لتبرد.

المقادير:

- 1/2 كغم لوز
- 250 غم سكر سنيطة
- 50 غم زبدة
- كيس ونصف خميرة
- كيماوية
- قشرة برتقال محكوكة
- ملعقة صغيرة ماء الزهر
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 بيضات
- قبصة مسكة حرة
- للتزيين:
- سكر الصقيل

بهلة باللوز

طريقة تحضير العقدة:

- يطحن اللوز يضاف اليه السكر، الزبدة، بودرة الكاكاو وعصير البرتقال يخلط الكل جيدا . وتحضر منه كويرات صغيرة بحجم لوزة.

طريقة تحضير العجين:

- يصب الدقيق في إناء يضاف اليه الخميرة، السكر والزيت ويمزج الكل ويدلك جيدا حتى نحصل على عجينة أملس (يمكن طحن هذا العجين في مطحنة اللوز اليدوية لتسهيل عملية ذلك).
- يحضر من العجين كويرات صغيرة تبسط قليلا وسط اليد وتحشى بعقدة اللوز وتجمع جوانب العجين ويكور من جديد لإعطائه شكل غريبة محشية.
- تصفف الكويرات في صينية مغطاة بورق السيلفييريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.

مقادير العجين:

- 500 غ دقيق
- 100 غ سكر سنيطة
- كيس ونصف خميرة
- كيماوية
- 46 سل زيت العائدة

مقادير العقدة:

- 100 غ لوز مسلوق
- ومقشر
- 50 غ سكر سنيطة
- ملعقة صغيرة بودرة الكاكاو
- 20 غ زبدة
- ملعقة كبيرة عصير البرتقال

غريبة محشية بالمربي

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها البيضة، الدقيق والخميرة ويخلط الكل جيدا حتى الحصول على عجينة منسجم.
- يحضر من العجين كويرات صغيرة تبسط قليلا وسط اليد وتحشى بالمربي، تجمع جوانب العجين ويكور من جديد لإعطائه شكل غريبة محشية.
- تصفف الكويرات في صينية مغطاة بورق السيلغيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الغريبة من الفرن وتزين بالسكر الصقيل.

ملاحظة:

يمكن إضافة ملعقة من الماء لجمع العجين.

المقادير:

- 250 غم دقيق
- 100 غم سكر صقيل
- 100 غم زبدة
- كيس خميرة كيماوية
- بيضة
- مربي
- للتزيين:
- سكر صقيل

غريبة بالكوك والسعيد

طريقة التحضير:

- في إناء، يخلط السعيد مع الخميرة الكيماوية يضاف إليهم الكوك، سكر صقيل، قشرة الليمون الحامض والبيض يخلط الكل للحصول على عجينة منسجم.
- تحضر كويرات صغيرة من العجين وتفند في السكر الصقيل.
- تصلف كويرات العجين فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الغريبة من الفرن وتوضع فوق شبكة الحلوى لتبرد.

المقادير:

- 150 غم سعيد
- 100 غم كوك
- 80 غم سكر صقيل
- قشرة الليمون الحامض
- محكوكة
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- 3 بيضات
- للتزيين:
- سكر صقيل

غريبة بالبرتقال والكوك

طريقة التحضير:

- يطحن الكوك جيدا للحصول على بودرة.
- يغربل الدقيق مع الخميرة الكيماوية يضاف اليهم بودرة الكوك، سكر صقيك، قشرة البرتقال يمزج الكك وتصنع حفرة في الوسط يصب فيها عصير البرتقال، الزيت والبيضة يخلط الكك جيدا حتى الحصول على عجينة منسجم.
- تدهن اليد بالزيت وتحضر كويرات صغيرة من العجين.
- تصفف كويرات العجين فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الغريبة من الفرن، تغطس في عصير البرتقال وتغند في الكوك.

المقادير:

- 120 غم دقيق
- 60 غم كوك
- 50 غم سكر صقيك
- ملعقة كبيرة عصير البرتقال
- ملعقة صغيرة قشرة البرتقال محكوكة
- 4 سل زيت المائدة
- 1/2 كيس خميرة كيماوية بيضة

للتزيين:

- كوك
- عصير البرتقال





غريبة كاوكاو

طريقة التحضير:

- يخلط الكاوكاو مع السنيطة ويطحن للحصول على عجينة أملس.
- في إناء يخلط عجينة كاوكاو، المربي، الزيت، الخميرة وأبيض البيض حتى الحصول على عجينة منسجم.
- تدهن اليد بالزيت وتحضر كويرات صغيرة من العجين.
- تصف كويرات العجين فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي ثم تزين كل غريبة بحبة كاوكاو.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الغريبة من الفرن وتوضع لتبرد فوق شبكة الحلوى ثم تزين بالسكر الصقيل.

المقادير:

- 200 غم كاوكاو
- 60 غم سكر سنيطة
- أبيض بيضة
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- 1/2 ملعقة كبيرة مربي
- 1/2 كأس زيت المائدة

للتزيين:

- سكر الصقيل
- كاوكاو

غريبة بالجلجلان

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط الدقيق، الجلجلان، سكر الصقيل والخميرة، يضاف إليهم عصير البرتقال والبيضة ثم تمزج العناصر جيدا للحصول على عجينة منسجم.
- تدهن اليد بالزيت وتصنع كويرات صغيرة من العجين وتلصق في الجلجلان.
- تصف الكويرات في صينية مغطاة بالورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.

المقادير:

- 120 غم جلجلان
- محمر ومطحون
- 60 غم دقيق محمر
- 80 غم سكر الصقيل
- ملعقة صغيرة خميرة
- كيماوية
- بيضة
- 3 ملاعق كبيرة عصير
- البرتقال
- للتزيين:
- جلجلان

بسكويت بالفواكه الجافة

طريقة التحضير:

- يقطع الزبيب ويخلط مع لوز والكركام ويحتفظ به
- في إناء تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها الدقيق، سكر الفينيل، الخميرة والزيت ويخلط الكل جيدا حتى الحصول على عجينة منسجم.
- يحضر من العجينة كويرات صغيرة تبسط قليلا وسط اليد وتحشى بخليط الزبيب، اللوز والكركام ، تجمع جوانب العجينة ويكور من جديد لإعطائه شكل غريبة محشية ويضغط عليها بواسطة طابم ليصطبها شكل وردة.
- تصفف الحلوة في صينية مغطاة بالورق السيلفييريبي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الحلوة من الفرن وتزيّن بالسكر الصقيل.

المقادير:

- 300 غم دقيق
- 125 غم زبدة
- 5 سل زيت العائدة
- 60 غم سكر سنيحة
- 1/2 كيس سكر فنيل
- 1/4 كيس خميرة كيماوية
- 50 غم لوز محرمش
- 50 غم كركام محرمش
- 50 غم زبيب

أصابع البسكويت بالشكلاط

طريقة التحضير:

- في إناء، تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها قشرة وعصير البرتقال، الدقيق، الكركام ويخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجينة أملس ومنسجم.
- فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يقسم العجين إلى كويرات تحضر على شكل قضبان سمكها 1.5 سم.
- تصفف القضبان في صينية وتدخل للثلاجة لمدة نصف ساعة.
- تخرج قضبان العجين من الثلاجة وتقطع على شكل أصابع طولها 6 سم.
- تصفف أصابع العجين في صينية مغطاة بالورق السيلغيريزي متباعدة فيما بينها ب 2 سم وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- يوضع البسكويت ليبرد فوق شبكة الحلوى.
- يذوب الشكلاط في حمام مريم وتزين به أصابع البسكويت.

المقادير:

- 400 غ دقيق
- 250 غ زبدة
- 80 غ سكر صقي
- 70 غ كركام مبرمش
- 2 ملاعق كبيرة قشرة
- البرتقال محكوكة
- 6 سل عصير البرتقال

للتزيين:

- شكلاط اسود



مربعات برقائق اللوز

طريقة التحضير:

- في إناء، تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها الدقيق، بودرة اللوز، الخميرة والزبيب ويخلط الكل جيدا حتى الحصول على عجينة منسجم.
- يصب العجين في قالب حلوى ملبس بورق سيلفيريزي ملوله 30 سم، عرضه 20 سم وعلوه 4 سم.
- يبسط العجين بظهر ملعقة، يدهن وجه الحلوى بأصفر البيضة ويرش برقائق اللوز.
- يدخل القالب للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 40 دقيقة.
- تخرج الحلوة من الفرن وتترك حتى تبرد ثم تقطع إلى مربعات.

المقادير:

- 150 غم دقيق
- 200 غم زبدة
- 100 غم سكر صقيل
- 50 غم بودرة اللوز
- 50 غم زبيب
- كيس خميرة كيماوية
- للترتين:
- أصفر بيضة
- 50 غم رقائق اللوز

ميل فاي بالشكلاط

طريقة التحضير:

- يحمر ويقشر الكاوكاو ثم يخلط مع السكر ويطحن حتى نحصل على عجينة كاوكاو أملس.
- يبسط عجينة كاوكاو فوق ورق السلفيري على شكل مستطيل طوله 30 سم وعرضه 20 سم وسمكه 1 سم .
- يذوب الشكلاط الأسود في حمام مريم وتصب نصف الكمية فوق مستطيل عجينة كاوكاو ثم يحدك للتلاجة حتى يتجمد.
- يذوب الشكلاط الأبيض في حمام .
- يخرج مستطيل كاوكاو من التلاجة ويقرب على الوجه الآخر الذي يصب عليه ما تبقى من الشكلاط الأسود ويزين بخطوط من الشكلاط الأبيض.
- ويماد إدخال المستطيل المزين إلى التلاجة حتى يبرد ثم يقطع إلى مربعات.

المقادير:

300 غم شكلاط أسود

250 غم كاوكاو

60 غم سكر صقيك

للتزيين:

شكلاط أبيض

هلال بالشكلاط

طريقة التحضير:

- في إناء يوضع دقيق المفرب ، الخميرة، السكر، بودرة اللوز، البيضة والزبدة ويخلط الكك جيدا حتى نحصل على عجينة منسجم.
- يذوب الشكلاط في حمام مريم ويضاف للعجينة.
- يلف العجينة في البلاستيك الغذائي ويدخل للتلاجة لمدة 15 دقيقة.
- فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يقسم العجينة إلى كويرات تحضر على شكل قضبان سمكها 2 سم.
- تقطع القضبان على شكل أصابع طولها 5 سم.
- تشكل الأصابع على شكل هلال وتصفف فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفيريزي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180C لمدة 15 دقيقة.
- يوضع البسكويت ليبرد فوق شبكة الحلوى.
- يذوب الشكلاط الأبيض في حمام مريم.
- تغطس طرفي البسكويت في الشكلاط الأبيض وتصفف فوق شبكة الحلوى حتى تبرد.

المقادير:

- 250 غ دقيق
- 125 غ سكر صقيل
- 125 غ زبدة
- 100 غ بودرة اللوز
- 80 غ شكلاط اسود
- بيضة
- قبصة خميرة كيماوية
- للتزيين:
- شكلاط أبيض

بسكويت بالزبيب

طريقة التحضير:

- في إناء، تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة.
- يضاف إليها أصفر البيض، الزبيب، قشرة البرتقالة المحكوكة، الخميرة و الدقيق يخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجينة أملس ومنسجم.
- يلف العجين في البلاستيك الغدالي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- يمدد العجين بواسطة المدلك حتى يصبح سمكه 3 مم ويقطع بقالب (على شكل وردة).
- يصفى البسكويت في صفيحة مغطاة بورق السلفيري.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180C لمدة 15 دقيقة.
- يوضع البسكويت ليبرد فوق شبكة الحلوى ثم يزين بالسكر الصقيل.

المقادير:

- 225 غم دقيق
- 125 غم زبدة
- 150 غم سكر صقيل
- 2 أصفر البيض
- 50 غم زبيب
- قشرة برتقالة محكوكة
- نصف ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- سكر صقيل

للتزيين:

- سكر صقيل

بسكويت بالقشدة الطرية

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة ملساء.
 - يضاف إليها القشدة الطرية والدقيق يخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجينة لينة ومنسجم.
 - يلف العجين في البلاستيك الغذائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
 - يمدد العجين بالمدلك حتى يصبح سمكه 3 مم ويقطع بقطاعة صغيرة مشنقة.
 - يصفى البسكويت في صفيحة مغطاة بورق السلفيري.
 - يخلط أصفر البيض مع القشدة الطرية ويدهن به البسكويت ثم يزيث بالسكر.
 - تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180C لمدة 15 دقيقة.
 - يخرج البسكويت من الفرن ويوضع ليبرد فوق شبكة الحلوى.
- ملاحظة:** كمية القشدة تختلف حسب نوعية الدقيق.

المقادير:

200 غم دقيق

50 غم زبدة

150 غم قشدة طرية

50 غم سكر الصقيل

للتزيين:

أصفر بيضة

ملعقة كبيرة قشدة طرية

سكر أبيض للتزيين

الحلوى



بسكويت على شكل نجومات

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها أصغر البيض والدقيق يخلط الكك جيدا حتى نحصل على عجينة املس ومنسجم.
- يلف العجينة في البلاستيك الغذائي ويدخل لثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- يمدد العجينة بواسطة المدلك حتى يصبح سمكه 3 مم ويقطع ب قالب على شكل نجمة.
- تصنف النجومات في صفيحة مغطاة بورق السلفيري. تدهن بأصفر البيض وتزين برقائف اللوز.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة الحلوى.

المقادير:

225 غ دقيق

125 غ زبدة

150 غ سكر الصقيع

2 أصفر البيض

للتزيين:

رقائق اللوز

أصفر البيض



الفقاص بالشكلاط

طريقة التحضير:

- يغربل الدقيق مع الخميرة واللوز.
- في إناء تمزج الزبدة مع السكر الصقيل باليد حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها البيض الواحدة تلو الأخرى مع التحريك ثم خليط الدقيق واللوز حتى نحصل على عجينة منسجم.
- يقسم العجين إلى نصفين ويضاف إلى النصف الأول بودرة الكاكاو ويبقى الثاني أبيض.
- فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يقسم عجين الشكلاط إلى كويرات تحضر على شكل قضبان ونقوم بنفس العملية بالنسبة للعجين الأبيض.
- يلف كل قضيب من عجين بالشكلاط مع قضيب من العجين الأبيض إلى أن يلتصقا.
- تصفف القضبان في صينية وتدخل للثلاجة لمدة نصف ساعة.
- تخرج قضبان العجين من الثلاجة وتقطع على شكل دوائر سمكها 0.5 سم بواسطة سكين حاد.
- تصفف دوائر العجين في صينية مغطاة بورق السيلفييريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 20 دقيقة.
- يخرج الفقاص من الفرن ويوضع يبرد فوق شبكة الحلوى.

المقادير:

- 500 غم دقيق
- 220 غم سكر الصقيل
- 200 غم لوز مسلوق
- مقشر
- ومهرمش
- 60 غم زبدة
- 2 بيضات
- 2 ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو
- ملعقة صغيرة خميرة
- كيماوية

بسكويت بالكوك

طريقة التحضير:

- في إناء، تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة.
- يضاف إليها أصفر البيض، الكوك والدقيق يخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجينة أملس ومنسجم.
- يلف العجينة في البلاستيك الغذائي ويدخل لثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- يمدد العجينة بواسطة المدلك حتى يصبح سمكه 3 مم ويقطع ب قالب (على شكل قلب).

- يصفى البسكويت في صفيحة مغطاة بورق السلفيري.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.

- يوضع البسكويت ليبرد فوق شبكة الحلوى.
- يذوب الشكلاط في حمام مريم ويضاف إليه القشدة الطرية مع التحريك حتى يصبح مثل الكريمة.
- تدهن نصف كمية البسكويت بكريمة الشكلاط وتغطى بما تبقى من قطع الحلوى، تزين بالسكر الصقيل.

ملاحظة: يمكن استعمال الشكلاط الجاهز للدهن لإصاف البسكويت عوض الشكلاط الأسود والقشدة الطرية.

المقادير:

- 175 غم دقيق
- 125 غم زبدة
- 150 غم سكر صقيل
- 2 أصفر البيض
- 50 غم كوك

للتزيين:

- 100 غم شكلاط أسود
- 100 غم قشدة طرية

بسكويت بزبدة الكاوكاو

طريقة التحضير:

- في إناء، تخلط الزبدة وزبدة الكاوكاو يضاف إليهم السكر الصفيك حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها البيضة، الزبيب، الدقيق والخميرة الكيماوية يخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجينة منسجم.
- يحضر من العجينة كويرات صغيرة بحجم الكركاعة تبسط قليلا بظفر الشوكة .
- تصفى الحلوة في صينية مغطاة بورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- يخرج البسكويت من الفرن ويوضع ليبرد فوق شبكة الحلوى.
- يذوب شكلاط في حمام مريم ويفطس فيه البسكويت لنصف . يصفى البسكويت فوق شبكة الحلوى حتى يتجمد الشكلاط ويحتفظ به في علبة محكمة الإغلاق.

المقادير:

- 100 غم دقيق
- 90 غم سكر صفيك
- 50 غم زبدة
- 50 غم زبدة كاوكاو
- 40 غم زبيب
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- بيضة صغيرة الحجم
- للتزيين:
- شكلاط اسود



بسكويت بالكاوكاو والمربي

طريقة التحضير:

- يحمر، يقشرو ويطحن الكاوكاو.
- في إناء، تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها البيضة، الدقيق والكاوكاو ويخلط الكك جيدا حتى الحصول على عجينة منسجم.
- يحضر من العجينة كويرات صغيرة، تصفف الكويرات في صينية مغطاة بورق السيلفيريكي وتصنم حفرة وسط غريبة تدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الغريبة من الفرن، تزيث بالسكر الصقيك وتملأ الحفرة بالمربي.

المقادير:

250 غم دقيق

150 غم زبدة

90 غم سكر صقيك

75 غم كاوكاو

بيضة

للتزيين:

سكر صقيك

مربي

دياموند بالشكلاط والفنيلا

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر وسكر الفنيلا حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها البيض، الدقيق ويخلط الكك جيدا حتى الحصول على عجينة منسجم.
- يقسم العجين إلى نصفين، يضاف إلى النصف الأول بودرة الكاكاو ويترك الثاني أبيض.
- يحضر من عجينة بالشكلاط قضبان سمكها 1 سم وطولها 15 سم، تصنف في صينية وتدخل للتلاجة لمدة نصف ساعة.
- فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يبسط العجين الأبيض على شكل شرائط طولها 15 سم وعرضها 4 سم.
- يحشى كل شريط بقضيب من عجينة بالشكلاط يلف جيدا حتى يلتصق العجين الأبيض بالعجين بالشكلاط. هكذا نحصل على قضبان بيضاء محشوة بعجينة بالشكلاط سمكها تقريبا 3 سم تصنف فوق صينية وتدخل للتلاجة.
- تخرج قضبان العجين من التلاجة، تذهن بأبيض البيض وتفند في سكر سنيده ثم تقطع دوائر سمكها 0.5 سم.
- تصنف الدوائر فوق صفيحة مفصاة بورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- يخرج البسكويت من الفرن ويوضع فوق شبكة الحلوى ليبرد.

المقادير:

- 260 غم دقيق
- 250 غم زبدة
- 150 غم سكر صقيل
- بيضة ونصف
- ملعقة كبيرة بودرة الكاكاو
- كيس سكر فنيلا

للتزيين:

- أبيض البيض
- سكر سنيده



حلوة بالمربي

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع سكر الصقيل حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها أصفر البيضة والدقيق يخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجينة أملس ومنسجم.
- يلف العجين في البلاستيك الغدائي ويدخل للتلاجة لمدة 30 دقيقة.
- يمدد العجين بالمدلك حتى يصبح سمكه 3 مم ويقطع بقطاعة صغيرة مشنفة.
- يصفى نصف البسكويت في صفيحة مغطاة بورق السلفيريكي والنصف الأخرى تترك به ثلاثة ثقوب في الوسط بقطاعة قطرها 1 سم تصفى هي الأخرى فوق صفيحة مغطاة.
- يدخل البسكويت للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق.
- يخرج البسكويت من الفرن ويوضع ليبرد فوق شبكة الحلوى.
- يدهن البسكويت بالمربي ويغطى بالآخر المحدث به ثقوب.
- تزيين قلم الحلوى بالسكر الصقيل.

المقادير:

350 غم دقيق

200 غم زبدة

125 غم سكر صقيل

1 أصفر بيضة

للتزيين:

مربي

سكر صقيل



مثلثات الكوك

طريقة التحضير:

- يطلحن الكوك ليصبح بودرة، يضاف إليه عصير الليمون الحامض والحليب المحلى المركز ويخلط الكل جيدا.
- فوق طاولة مدهونة بالزيت يبسط الخليط ويقطع بالصابع (على شكل مثلث).
- في حمام مريم يذوب الشكلاط الأسود وتغطس فيه المثلثات.
- توضع المثلثات فوق ورق السيلفيريزي وتدخل للتلاجة حتى تبرد.
- يحتفظ بمثلثات الكوك في مكان بارد بعيد عن الرطوبة.

المقادير:

- 120 غم كوك
- 120 غم حليب محلى
- مركز
- ملعقة كبيرة عصير الليمون الحامض

للتزيين:

- شكلاط أسود

أشكر كل من ساهم في إنجاز هذا الكتاب، وبالخصوص :

القادري الحسني محمد

إيريك جانتي

بوشري الحجابي

يوسف الرحماوي



مكتبة الأمة

15-17 زنقة الإمام القسطلاني، الأحباس - الدار البيضاء

الهاتف : 022 31 94 89 - 022 44 07 44

فاكس : 022 30 65 69

ISBN 9954-460-26-8



9 789954 460269

www.cuisine4arabe.com